

الفصل الحادى عشر

الثوم

تعريف محصول الثوم وأهميته

يعرف الثوم فى اللغة الإنجليزية باسم garlic ، ويطلق عليه الاسم العلمى *Allium sativum* ، ويعد الثوم ثانى أهم محاصيل الخضراى التابعة للعائلة النرجسية بعد البصل . ومن المعتقد أن موطن الثوم هو منطقة وسط آسيا ، وقد عرفه قدماء المصريين .

القيمة الغذائية

يعد الثوم من الخضراى الغنية بالقيمة الغذائية ، ولكنه لا يستهلك إلا بكميات ضئيلة ؛ ولذا فإنه لا يعتمد عليه كمصدر لأى من العناصر الغذائية . يحتوى كل ١٠٠ جم من الجزء الصالح للأكل من الثوم على ٦١٣ جم ماء ، و١٣٧ سعرا حراريا ، و٦٢ جم بروتين ، و٠٢ جم دهون ، و٣٠٨ جم مواد كربوهيدراتية ، و١٥ جم ألياف ، و١٥ جم رماد ، و٢٩ ملليجرام كالسيوم ، و٢٠٢ ملليجرام فوسفور ، ١٥ ملليجرام حديد ، و١٩ ملليجرام صوديوم ، و٥٢٩ ملليجرام بوتاسيوم ، و٣٦ ملليجرام مغنسيوم ، وآثار من فيتامين أ ، ٢٥ ملليجرام ثيامين ، و٠٠٨ ملليجرام ريبوفلافين ، و٥٠ ملليجرام نياسين ، و١٥ ملليجرام حامض أسكوربيك (عن Walt & Merrill ١٩٦٣) .

ويتضح من ذلك أن الثوم غنى بكل من المواد الكربوهيدراتية ، والنياسين ، وعنصر الفوسفور ، كما أنه يحتوى على كميات جيدة من كل من البروتين ، والكالسيوم ، والحديد ، والثيامين ، والريبوفلافين ، وحامض الأسكوربيك . هذا .. وتبلغ نسبة الفاقد عند تجهيز الثوم نحو ١٢٪ ، ويتمثل ذلك فى القشور الخارجية المغلفة للرأس . وقد حظى الثوم بأهمية طبية خاصة ، نظراً لما تُسبب إليه من فوائد فى هذا المجال . ومن المعروف أن الثوم يحتوى على مادة مضادة للبكتيريا السالبة والموجبة لصبغة جرام تسمى أليسين allicin .

الاستعمالات

يزرع الثوم من أجل فصوصه التي تستعمل في إكساب العديد من المأكولات نكهة خاصة مرغوبة . ويستهلك الثوم بكميات كبيرة نسبياً في الدول العربية ، ودول شرق أوروبا ، ومعظم الدول الآسيوية عما في باقي دول العالم ، كما وجد أن الثوم يحتوي على مركبات كبريتية خاصة تؤدي إلى كسر طور السكون في كورمات الجلابد يولس ، وبعض الأشجار ، مثل كرز الزينة . وهذه المركبات هي آليل سلفيد allyl sulfide ، وميثيل داى سلفيد Methyl disulfide ون — برويل سلفيد n-propyl sulfide (Hosoki وآخرون ١٩٨٦) وهي من المواد الكبريتية المسؤولة عن النكهة المميزة للثوم .

الأهمية الاقتصادية

بلغ إجمالي المساحة المزروعة بالثوم في العالم عام ١٩٨٥ نحو ٥٢٨.٠٠٠ هكتار ، كان منها ٣٨٢.٠٠٠ هكتار في آسيا ، و٨٩.٠٠٠ هكتار في أوروبا ، و ٢٦.٠٠٠ هكتار في أمريكا الجنوبية ، و١٣.٠٠٠ هكتار في أمريكا الشمالية ، و٨.٠٠٠ هكتار في أفريقيا ، منها ٦.٠٠٠ هكتار في مصر وحدها ، بينما لم يزرع الثوم في مساحات يُعتد بها في أستراليا وأوقيانوسيا . ومن الدول العربية الأخرى التي زرع بها الثوم في مساحات تراوحت من ألف إلى ألفي هكتار كل من السودان ، وتونس ، والعراق ، ولبنان ، وسوريا . وقد احتلت مصر المرتبة الأولى بين جميع دول العالم في متوسط محصول الهكتار ، حيث بلغ ٣١٤ طناً ، وجاءت هايتي والنرويج في المرتبتين الثانية والثالثة بمتوسط إنتاجية قدره ٢٨٠ ، و٢٢٢ طناً للهكتار على التوالي . أما باقي دول العالم ، فقد كانت إنتاجيتها منخفضة كثيراً عن ذلك ، إذ بلغت ١٣٩ طناً للهكتار في الولايات المتحدة ، و٣٦ طناً في تركيا وهي الدولة التي زرعت بها أكبر مساحة من الثوم في العالم عام ١٩٨٥ قدرت بنحو ١١٠.٠٠٠ هكتار . وبلغ متوسط إنتاج الهكتار على مستوى العالم ٥٦ طناً ، وتراوح المتوسط من ٤٧ طناً للهكتار في الدول النامية إلى ٦١ في الدول المتقدمة ذات الاقتصاد الحر ، و٧٥ في الدول المتقدمة ذات الاقتصاد الموجه (عن FAO ١٩٨٦) .

وقد قدرت مساحة الثوم في مصر عام ١٩٨٦ بنحو ١٢٨٣٩ فدان ، كان منها ٨٦٤٨ فدان منفردة ، وباقي المساحة (حوالي الثلث) كان فيها الثوم محملاً على محاصيل أخرى . وقد بلغ إجمالي الإنتاج ٨٢٧٤٧ طن ، وكان متوسط إنتاج الفدان ٧٠ أطنان للمحصول المنفرد ، و٣٥ طناً للمحصول المحمل (عن الإدارة المركزية للإقتصاد الزراعي ١٩٨٧) . ويتضح لدى مقارنة هذه الأرقام أن إنتاجية الثوم قد انخفضت بشدة عام ١٩٨٦ ، بالمقارنة بالأعوام الخمسة السابقة (FAO ١٩٨٦) . وتعتبر أهم مراكز إنتاج الثوم في مصر هي بعض مناطق مصر العليا ، خاصة : جرجا ، ومحافظة بنى سويف ، ومنطقة نقيطة بمحافظة الدقهلية .